CURTO E CONCISO

FRITAR COM O SISTEMA DE SENSORES DE FRITURA

Como proceder

1. Coloque a frigideira em cima da placa.
2. Seleccione a zona de cozinhar.
3. Toque no símbolo ⌒. Acende-se o A na indicação.
4. Seleccione a potência de fritura desejada.
5. Depois de ouvir o sinal, deite gordura na frigideira e comece a fritar.

O manual de instruções

Poderá encontrar mais informações no manual de instruções completo da placa de cozinhar. Leia-o atentamente.

As potências de fritura

min



low



med



max



✂ - - - - - - - - - -

GUÍA RÁPIDA

TÉCNICA DE SENSORES PARA ASAR/FREÍR

Modo de proceder

1. Colocar la sartén.
2. Seleccionar la zona de cocción.
3. Pulsar el símbolo ⌒. Se ilumina la A en el indicador.
4. Seleccionar el nivel de potencia deseado.
5. Añadir aceite a la sartén después de la señal y empezar a asar o freír.

Instrucciones de uso

Si desea obtener información más detallada, consulte las instrucciones de uso de la placa de cocción. Lea detenidamente dichas instrucciones.

Niveles de potencia

min



low



med



max



CURTO E CONCISO

FRITAR COM O SISTEMA DE SENSORES DE FRITURA

Tabela

A tabela indica a potência de fritura adequada para cada prato. O tempo de fritura pode depender do tipo, do peso, da espessura e da qualidade dos alimentos.

		Potência de fritura	Tempo de fritura (min.)
Carne	Escalopes simples/panados	med	6-10
	Lombo	med	6-10
	Costeleta	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Bifes mal passados (3 cm de espessura)	max	6-8
	Bifes médios/bem passados (3 cm de espessura)	med	8-12
	Peito de aves (2 cm de espessura)	low	10-20
	Hambúrgueres/almôndegas	low	6-30
	Carne às tiras, „Gyros"	med	7-12
	Carne picada	med	6-10
	Toucinho	min	5-8
Peixe	Peixe frito	low	10-20
	Camarão, gambas	med	4-8
Pratos de ovos	Panquecas	med	fritura contínua
	Omeletes	min	fritura contínua
	Ovo estrelado	min/med	2-6
	Ovos mexidos	min	2-4
	Rabanadas	low	fritura contínua

		Potência de fritura	Tempo de fritura (min.)
Batatas	Batatas fritas depois de cozidas com pele	max	6-12
	Batatas fritas cruas	low	15-25
	Bolinhos de batata	max	fritura contínua
Legumes	Alho/cebolas	min	2-10
	Courgettes, beringelas	low	4-12
	Pimentos, espargos verdes	low	4-15
Produtos congelados	Escalopes	med	15-20
	Cordon bleu	low	10-30
	Peito de aves	min	10-30
	„Gyros", „Kebab"	med	10-15
	Filetes de peixe simples ou panados	low	10-20
	Douradinhos de peixe	med	8-12
	Batatas fritas	med/max	4-6
	Pratos/legumes na frigideira	min	8-15
	Crepes chineses	low	10-30
Outros	Croutons	low	6-10

9000844415 · pt · 921030



GUÍA RÁPIDA

TÉCNICA DE SENSORES PARA ASAR/FREÍR

Tabla

La tabla muestra el nivel de potencia apropiado para cada plato. El tiempo de fritura depende del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos.

		Nivel de potencia	Tiempo de preparación (min.)
Carne	Filetes al natural/empanados	med	6-10
	Solomillo	med	6-10
	Chuletas	low	10-17
	Cordon bleu	low	15-20
	Bistec poco hecho (3 cm de grosor)	max	6-8
	Bistec medio hecho/muy hecho (3 cm de grosor)	med	8-12
	Pechuga de ave (2 cm de grosor)	low	10-20
	Hamburguesas/filetes rusos	low	6-30
	Escalope, Gyros	med	7-12
	Carne picada	med	6-10
	Tocino veteado	min	5-8
Pescado	Pescado al horno	low	10-20
	Gambas, langostinos	med	4-8
Platos elaborados con huevo	Crepes	med	freír de forma homogénea
	Tortillas	min	freír de forma homogénea
	Huevos fritos	min/med	2-6
	Huevos revueltos	min	2-4
	Torrijas/tostadas francesas	low	freír de forma homogénea

		Nivel de potencia	Tiempo de preparación (min.)
Patatas	Salteado de patatas hervidas sin pelar	max	6-12
	Salteado de patatas sin hervir	low	15-25
	Delicias de patata	max	freír de forma homogénea
Verduras	Ajo/cebolla	min	2-10
	Calabacín, berenjena	low	4-12
	Pimiento, espárragos verdes	low	4-15
Productos ultracongelados	Escalope	med	15-20
	Cordon bleu	low	10-30
	Pechuga de ave	min	10-30
	Gyros, kebab	med	10-15
	Filete de pescado al natural o empanado	low	10-20
	Varitas de pescado	med	8-12
	Patatas fritas	med/max	4-6
	Frituras/verduras a la sartén	min	8-15
	Rollitos de primavera	low	10-30
Otros	Picatostes	low	6-10

9000844415 · es · 921030